

Allerheiligenstriezel



Rezept und Foto gepostet von Aldona Led

Zutaten:

500g Mehl

3 g Salz

100 g Zucker

90g Butter- flüssig & lauwarm

2 Eidotter

2 pck Trockenhefe

210g warme Milch

Zubereitung:

Zu einem geschmeidigen Hefeteig bereiten (Knethaken) und gehen lassen. In 3 gleich

große Stücke teilen und zu Striezel flechten. Und nochmal gehen lassen.

Striezel mit Ei bestreichen mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen und backen.

Ober/Unter Hitze 180 Grad um die 30 min
(aber das ist abhängig von Backofen)

Fotos: Aldona Led

